



Gelée saveur Fraise Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Teneur en acides gras trans < 1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour gelée et boisson gélifiée saveur Fraise.

Mode d'emploi : délayer le contenu du sachet, Gelée saveur Fraise Alsa, dans 2.5L d'eau bouillante. Bien mélanger. Hors du feu, rajouter 2.5L d'eau froide et mélanger. Verser la préparation obtenue dans des récipients individuels adaptés. Réserver au frais au moins 3 heures (ne pas congeler) jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Dosage : 850g (le sachet) / 5L d'eau

Rendement : 50 portions de 100ml

Liste d'ingrédients : sucre, gélatine de porc, correcteurs d'acidité (acide fumarique, citrates de sodium, acide citrique), maltodextrine (maïs, pomme de terre), jus de betterave concentré, arômes fraise, colorants (caramel E150c, carmins), extrait de carthame, sel.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette: -.
- traces: gluten-blé, œuf, lait-lactose.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi
Valeur énergétique	1700 kJ / 390 kcal	240 kJ / 55 kcal
Protéines	10 g	1,5 g
Glucides	85 g	12 g
- dont sucres	83 g	12 g
Lipides	0 g	0 g
- dont acides gras saturés	0 g	0 g
Fibres alimentaires	0 g	0 g
Sodium	0,26 g	0,04 g

Comme tous nos produits, la Gelée saveur Fraise Alsa contient **0% d'acides gras trans** (pour 100g de produit préparé).

L'eau contribue au maintien de la régulation normale de la température du corps. Il est conseillé de consommer au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Gelée saveur Fraise Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 4 mois

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : 8722700272403

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE			DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8722700272403	ALSA CT6 GELEE FRAISE 850G FR							0,850	0,922	60,00	170,00	220,00	2,24
CARTON	8722700573364	6				UC/Cart			5,100	5,800	388,00	183,00	241,00	17,11
COUCHE	8722700272526	12	CARTON	72		UC/Che			61,200	69,600	1200,00	800,00	241,00	231,36
PALETTE	8722700272519	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal		244,800	303,400	1200,00	800,00	1114,00	1069,44

Code douanier : 21069098

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr